

Bauernbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

430 ml Wasser, lauwarm
500 g Weizenmehl Type 550
120 g Weizenmehl Type 1050
80 g Roggenvollkornmehl
15 g Salz
20 g Frischhefe
15 g Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
1 TL Honig, gehäuft
1 ½ TL Backmalz
Öl und Mehl für den Römertopf

Zubereitung:

In einer Schüssel mit dem warmen Wasser die Hefe und den Honig auflösen, alles verrühren, die restlichen Zutaten dazugeben und alles ca. 5 Minuten kneten. Den Teig in der Schüssel mit Deckel für 1 Stunde an einem warmen Ort (auf dem Wasser im Waschbecken, indem der Römertopf wässert) gehen lassen. Den Teig nochmal durchkneten und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Danach den Römertopf aus dem Wasser nehmen, einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem Laib formen, diesen in den Römertopf legen, leicht wässern, mehlen, und mit einem Messer einritzen

Den Römertopf in den kalten Ofen stellen und bei 240 °C Ober-/Unterhitze 60 min backen. Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.

Wer möchte kann in den Teig auch Körner einkneten.
Dazu eignen sich z.B. Körnermischungen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne...

